



**Kære JURA interesserede læser,**

JURA er et mere og mere (aner)kendt mærke i Danmark.

Derfor er der også flere og flere engagerede og entusiastiske JURA ejere og måske kommende JURA ejere, som på diverse SoMe skriver og udfordrer hinanden på smag og brug af JURA kaffemaskinerne.

Det er jo i sig selv helt fantastisk.

Som eneimportør og distributør af JURA i Danmark og samtidigt serviceværksted, vil vi her komme med en kort gennemgang af de forskellige serier i JURA's sortiment til privatmarkedet.

BEMÆRK – vi er ikke ejet af JURA men et selvstændigt dansk selskab.

**Lidt om JURA og produktion:**

I dag udvikler og producerer JURA intet andet end fuldautomatiske espresso maskiner.

JURA er schweizisk. Maskinerne bliver samlet i Schweiz og Portugal, altså udelukkende i Europa.

JURA har i 2022 indviet deres "campus" (bedre kendt som udviklings- og testcenter) i forlængelse af deres hovedkvarter i Schweiz, tæt på JURA bjergene.

Her bliver **alle JURA maskiner** udviklet og efterfølgende testet.

Før en JURA maskine bliver frigivet til produktion, skal den kunne lave 20.000 kopper kaffe uden at fejle. Dette gælder for ALLE JURA modeller!

Testtiden varer ca. 10 dage, hvor en robot konstant trykker på knapperne, og maskinen derved bliver fyldt med bønner og vand samt drypbakker og grumsbakker m.v. bliver tømt. Der er i alt **102** stationer, hvor JURA tester maskiner. Disse stationer er i drift 24-7. Derudover bliver maskiner, som allerede er i produktion også løbende testet i JURA's kvalitetskontrol.

**Lidt om de forskellige JURA modeller:**

**Generelt:**

(EA) (EB) osv. hvad er det for noget? Denne betegnelse angiver hvilken generation af kaffemaskine-modellen, der er tale om.

Ved en introduktion af en ny model eller serie, navngives modellen med Serie, f.eks. S, efterfulgt af (EA). Derefter vil en ny udgave hedde (EB) osv. I Schweiz navngives de (SA) efterfulgt af (SB) osv. Disse maskiner er kun produceret til det schweiziske marked, og de benytter også deres eget strømstik.

Vi som importør, downloader dansk sprog på alle de kaffemaskiner der kommer til Danmark, og vi vedlægger dansk manual samt lovpligtig sikkerhedsvejledning, som begge SKAL være på dansk, før det er tilladt at sælge maskiner på det danske marked (B2C).



Derfor har alle maskiner, der bliver solgt af en dansk autoriseret JURA forhandler, også dansk sprog installeret og er blevet gennemgået, inden de kommer ud til en forhandler.

Som tidligere beskrevet er der ingen JURA kaffemaskiner, der ikke har gennemgået testen på de 20.000 kopper i udviklingsafdelingen, før de bliver godkendt til produktion. Det betyder dog ikke, at de ikke kan blive slidt eller gå i stykker inden de rammer 20.000 kopper.

Det betyder "blot", at alle maskiner fra JURA generelt er af meget høj kvalitet. De største forskelle på modellerne, er typisk interface, typer af produkter, indstillingsmuligheder og antal varianter samt kombinationer af disse.

## **Nedenfor følger et lille overblik over forskellene på de forskellige maskiner.**

*Vi vil altid - på det kraftigste anbefale - at du besøger en dansk autoriseret JURA forhandler med et fysisk showroom. Så har du muligheden for at smage på det vigtigste af alt - nemlig kaffen og dit yndlingsprodukt og samtidig fornemme, hvilken maskine der passer bedst til dit og husstandens behov.*

*Vi har gjort os umage for at udvælge forhandlere, der kan tilbyde netop dette.*

*HUSK det bliver et langt bekendtskab du får med sin JURA maskine (Ca. 10 år i gennemsnit), så det er ærgerligt at vælge forkert.*



**ENA-serien** – var JURA´s mindste model, da den blev introduceret.

For at få så lille en maskine som muligt, var det nødvendigt at minimere bryggeenheden og pladsen generelt i maskinen.

Det betyder at bryggeenheden i denne serie kun indeholder 5-10 gram kaffe i bryggekompartimentet, og derved færre indstillingsmuligheder på kaffestyrken end de større modeller. Interval på 5 gram fra stærkest til mildest. 1,0 liter vandtank og en mindre grumsbakke.

Der er også mindre plads inde i maskinen, som gør at maskinen oftere beder om renseprogram end større modeller. (se også afsnittet om rensetabletten)

Hvis du ønsker at stille på kværningsgraden af bønnerne, er det yderst vigtigt på ENA serien, at du KUN gør det, når kværnen drejer rundt – ellers kan kværnen hoppe ud af "gear". JURA kalder denne kværn P.A.G (Professionel Aroma Grinder).

I ENA-serien er det blandt andet design og plads, der har været afgørende i udviklingen.

#### **ENA 4 (EA)**

- Kun sort kaffe
- 2 produktvalg
- 3 styrker på kaffe
- Display med ikoner (sort hvid) – billigste JURA maskine.

#### **ENA 5 (EA)**

- Kun sort kaffe
- 3 forskellige bryggemetoder: Klassisk Hot Brew, Light Brew og Cold Brew
- 10 indstillingsmuligheder i styrke
- Farve touchskærm med billeder af produkterne – nem og overskuelig

#### **ENA 8 (EC)**

- Mulighed for mælkeprodukter
- Bypass til Americano ud over de normale produkter som espresso og alm. kaffe.
- 10 indstillingsmuligheder i styrke
- Nemt og overskueligt farve touchskærm med billeder af produkterne

**C-Serien** – en kombination af ENA og E serien.

Maskinen er den mindste JURA har produceret til dato. Men en kompakt og lille kaffemaskine udstyret med det store bryggekammer på 5-16 gram. Hermed får du flere muligheder for variation af smag og styrke.

Hvis du ønsker at stille på kværningsgraden af bønnerne, er det yderst vigtigt på C-serien, at du KUN gør det når kværnen drejer rundt – ellers kan kværnen hoppe ud af "gear". JURA kalder denne kværn P.A.G (Professionel Aroma Grinder).

### **C3 (EA)**

- Kun sort kaffe – farve display.
- Sort kaffe og espresso – mulighed for dobbeltprodukter
- 3 forskellige styrker pr. produkt
- Lille (mindste JURA) maskine med stor brygger, vandtank og grumsbeholder
- P.A.G kværn

### **C9 (EA)**

- Mulighed for hele 17 forskellige kaffeprodukter.
- 10 indstillingsmuligheder i styrke.
- To kaffeuniverser: Klassisk Hot Brew og Light Brew
- Mulighed for mælkeprodukter, såsom flat white, cappuccino, cortado og mange flere.
- Farveskærm med produkt billeder
- Design der minder om Z-serien
- Lille (mindste JURA) maskine med stor brygger, vandtank og grumsbeholder.
- P.A.G kværn

## E-Serien

### E4 (EA)

- Kun sort kaffe med 2 produktvalg
- 3 styrker på kaffe. Display med ikoner.
- Samme vandtanks- og grumskapacitet som E6/E8
- Stor bryggeenhed 5-16 gram.  
P.A.G kværn

**E6 & E8** serien – JURA´s bedst sælgende og mest populære modeller gennem tiderne. Der er til d.d. produceret +1.000.000 maskiner i denne serie.

E-serien har helt samme pålidelige dele som S & J-serien (samme bryggeenhed, samme pumpe og flere andre identiske hoveddele (E8 (EC & ED) har samme kværn – P.A.G 2).

Maskinen er utroligt godt designet og bygget til at have en lang levetid.

Bryggekommeret er på 5-16 gram, og man har derved et interval på 11 gram til at indstille kaffestyrken på.

Derudover har maskinen stor vandtank og grumskbakke, så man ikke så tit skal betjene maskinen med at tømme og fylde.

### E6 (EC)

- 10 forskellige indstillinger på styrke
- Mulighed for mælkeprodukter, dog skal du manuelt sætte mælkeproduktion i gang
- Farve-display med knapper til betjening
- Mange forskellige produkter.
- P.A.G kværn
- Vandt i øvrigt titlen som *"bedst i test" efterår 2024*

**Den nye E8 (ED)** - byder på flere nyheder så som "Sweet Foam" og "Light Brew"

- 3 kaffeuniverser: Klassisk Hot Brew, Light Brew (Kaffe brygget ved lavere temperatur, ca. 60 grader og mindre kaffestyrke, så det minder mere om filterkaffe) og Sweet Foam.
- Design og brugerinterface også opgraderet.
- Bryggeenheden er den samme som i den tidligere version af E8 (EC).
- Quality Assistant – til at hjælpe med frisk vand og tømning og filter udløb.
- Coffee Timer – så man kan bestille kaffe til når man ønsker det.
- Automatisk mælkerensystem.
- P.A.G 2 kværn – så du kan stille på kværningsgraden uden, at kværnen kører

## S-serien

S-serien har helt samme pålidelige dele som E8-serien (samme bryggeenhed, samme kværn, samme pumpe og flere andre identiske hoveddele) – her er den store forskel brugerinterfacet.

## S8 (EB)

- Klassisk Hot Brew og Sweet Foam
- Touchskærm (Du kan navngive og kopiere produkter)
- Du kan, ved at dreje på mælke-opskummeren, vælge om du ønsker varm flad mælk eller varmt mælkeskum – eller noget ind imellem
- Mulighed for ekstra shot på mælkeprodukterne
- P.A.G 2 kværn – så du kan stille på kværningsgraden uden at kværnen kører.

**J-serien** - lidt mere af det hele fra E og S-serien.

### **J10 (EA)**

- Samme store bryggekammer, touchskærm og mulighed for at vælge manuelt om man vil have varmt mælkeskum eller varm flad mælk. Mulighed for ekstra shot på mælkeprodukterne  
Mulighed for "Sweet Foam".
- Kværnen registrerer om kværningsgraden står, som du har defineret under indstillinger på produktet. Du bliver gjort opmærksom på, hvis den står anderledes end det oprindeligt ønskede.  
JURA kalder denne kværn P.A.G.2+, og du kan stille på kværningsgraden uden at kværnen kører.
- Coffee Eye – så maskinen registrerer, om koppen står under det rigtige udløb
- Cold brew
- 42 forskellige drikke

### **J10 Twin (EA)**

- 2 separate bønnebeholdere
- 2 kværne, så du kan have 2 forskellige bønner på samme maskine og designe sine produkter, så de kan vælge hvilket produkt skal tage fra hvilken kværn.
- 2 stk. P.A.G.3+ - så du kan stille på kværningsgraden uden at kværnen kører
- Cold Brew
- Light Brew
- Sweetfoam
- 46 forskellige drikke

**Z-serien** – en helt igennem gennemført serie inden for det fuldautomatiske segment. Her har JURA udvalgt en meget anerkendt schweizisk designer til at designe en kaffemaskine, der med sine konveks-konkave former er inspireret af en kaffebønne.

Forgængerne for den nuværende model har også været utroligt populære.

Startende med Z5 derefter Z7, afløst af Z9. Den banebrydende automatiske mælkerens kom med Z6 og Z8 touch. De første maskiner, der er op til 15-18 år gamle, ser vi stadigvæk ind i mellem på vores serviceværksted.

**Z10 (EB)** får endnu flere valgmuligheder end den tidligere version - såsom:

- Hele 4 kaffeuniverser: Klassisk Hot Brew, Light Brew, Cold Brew og Sweet Foam
- 51 kaffespecialiteter
- Den nyeste P.R.G 2+ kværn – som returnerer til hvileposition efter kværning – for en længere levetid.
- Mulighed for at tilkoble et chokolade sirup modul så du kan lave varm chokolade med sirup.  
Quality Assistant” som hjælper dig med at huske at fylde rent vand på og tømme bakken samt skifte filteret efter 75 dage  
Coffee Timer – så du kan stå op til en friskbrygget kop kaffe
- Kandebyg
- Automatisk valg mellem varm mælk og varmt mælkeskum. Du indstiller blot produktet efter dine præferencer og trykker på knappen. Maskinen gør herefter resten af arbejdet, uden at du skal betjene den yderligere.  
Den revolutionerende P.R.G (Product Recognising Grinder) kværn indstiller selv – elektronisk – kværnen til den kværningsgrad brugeren har defineret - helt ned på det enkelte produkt. Du kan derved ikke manuelt dreje på kværnen. Det gør maskinen automatisk – lige før den starter med at kværne med den definerede kværningsgrad. Her får du det, du har drømt om og lidt til....
- Koffeinregulatoren, så du kan drikke kaffe sent og stadig sove om natten  
Alt dette og meget mere i en og samme maskine

**GIGA 10 (EA)** – Toppen af poppen indenfor fuldautomatiske espressomaskiner.

- 2 keramiske kværne. Justerer sig selv over tid, for at få højest mulig kvalitet i kværnprocessen i hele maskinens levetid
- 35 forskellige produkter – heriblandt ”Cold Brew”
- Mulighed for kandebygning og ekstra shot på mælkeprodukterne.
- Mulighed for på produktniveau, at vælge hvilken kværn det enkelte produkt skal laves fra
- Stor 3-delt touchskærm, Panorama panel – med overskueligt overblik over produkterne
- 2 termoblokke, 2 pumper – 1 til kaffe, varmt vand, 1 til damp (mælk).
- Største vandtank på privatmaskine 2,6 liter og største grumsbakke

Til den superkræsne og kvalitetsbevidste forbruger.